

thermomix

TARDALETAS DE PIMIENTOS CONFITADOS



TM-31

INGREDIENTES PARA 20 UNIDADES

Tiempo total: 40 min

PIMIENTOS CONFITADOS

- 400 g de pimiento rojo
- 200 g de azúcar
- 100 g de vinagre
- 50 g de agua

MONTAJE

- 24 tartaletas de hojaldre o de masa quebrada
- 1 bote de cebolla frita
- 50 g de queso parmesano
- 200 g de crujiente de beicon

PREPARACIÓN

- Pon los pimientos en el vaso y trocéalos programando 5 seg. Vel 4. Baja con la espátula lo que haya en las paredes del vaso y en la tapa.
- Añade el azúcar, el vinagre y el agua. Programa 35 min Varoma Giro inverso Vel cuchara. (quita el cubilete y pon en su lugar el cestillo sobre la tapa para que evapore y no salpique). Retira del vaso y reserva.

CRUJIENTE DE BEICON

- Pon las lonchas de beicon estendidas entre dos hojas de papel de hornear y hornea a máxima temperatura hasta que queden crujientes (aprox. 5 min.) También puedes hacerlas en el microondas a máxima potencia)

MONTAJE

- Rellena las tartaletas con una cucharadita de pimientos confitados, un poco de cebolla frita, una lasca de parmesano y un poco de crujiente de beicon.

NOTA

- Los pimientos confitados se conservan mucho tiempo en un bote hermético dentro del frigorífico y acompañan perfectamente a los quesos.

